

保育所における食育マネジメントに関する研究

A STUDY ON THE MANAGEMENT OF FOOD AND NUTRITIONAL EDUCATION PROGRAMS AT NURSERY SCHOOLS

菅 郁 恵

Ikue KAN

はじめに

現代は、飽食の時代といわれ、時や場所を問わず、また、食のマナーに関係なく食べることが比較的容易となってきた¹⁾。また、核家族化の進展、男女雇用機会均等法や育児休業法の施行による女性の社会進出の増加、少子高齢化など子どもや家庭を取り巻く環境の変容が進みつつある²⁾。また、保護者の中でも共働きの家庭が増え、食事の準備に時間や手間があまりかけられない、かけたくない場合も多いなど、家庭や地域の子育て力の低下が指摘されている³⁾。このような食環境の中、子どもの実態や保護者の「食」に対する考え方や意識も変化してきた。

食生活の状況をみると、家族の生活時間の夜型化や食事に対する価値観の多様化などにより、食事を共にする共食の機会の減少、おやつとの与え方への配慮不足、不規則な食事、偏食など様々な問題点があるとされている。また、授乳・離乳の支援ガイドにもあるように、幼児期に健康的な食習慣の基礎を培うことは、生活習慣病の予防の観点から重要とされている⁴⁾。

このような中、小学校就学前の幼児に対する保育については、生涯にわたる人間形成の基礎を培うものとして、また次世代育成支援の観点からも、その重要性があらためて見直されている⁵⁾。これに関して、海外でも同様のことが認められる。倉田は、スウェーデンで幼保一元化が実現した背景には、幼児期に質の高い教育・保育を行うことが子どもの健やかな発達を保障し、義務教育以降の教育の成果を高めることにつながる⁶⁾と、報告している。食育基本法においても、「子どもたちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも食が重要である」⁷⁾とされている。とりわけ幼児期は、「食を営む力」の基礎を培い、それをさらに発展させて「生きる力」につなげるための重要な時期であり、食を通じて経験した様々なことが、体だけでなく心の健やかな成長・発達にも大きな影響を与える¹⁾。

そのため、幼児期からの適切な食事のとり方や望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の育成を図ることは、生涯にわたり健康でいきいきとした生活を送る基礎として重要なことである。近年のこのような社会情勢の中にあつて、ますます保育所への期待が高まり、保育所における質の高い養護と教育の機能が強く求められる中で、保育所の役割は大きいものとなっている^{1) 2)}。

保育所における保育の内容やこれに関連する運営等について定めた保育所保育指針の改定は平成20年4月で3度目であり、この度の改定では、幼児期における望ましい食習慣の定着及び食を通じた人間性の形成・家族関係づくりによる心身の健全育成を図るため、保育所における食育を積極的に進めていくことが求められている²⁾。

幼児期の特性を踏まえると、生活面の状況では、食習慣、生活習慣を確立する時期である⁷⁾。そのため、生涯を通じた健康、特に生活習慣病予防という長期的な視点からも、望ましい生活習慣を身に付けられるように配慮する。また、身体的状況では、発育の盛んな時期であり、体の大きさに比べて運動量も多いため、必要栄養量は、成人より多い。食事の状況では、発育の経過に応じて食事の内容や方法が変化する。また、味覚や食嗜好の基礎が培われる時期であり、発育に応じた食品の選択、調理法、量、与え方に配慮が必要である。

このように、子どもの健康支援のために、食は大変重要な位置を占め、食育の中核を担うのは栄養士が望ましいが、法的には栄養士の必置規定はなく、資格を問われず調理担当者として、その位置づけが不明確ではない^{8) 9)}。これは、西尾らも¹⁰⁾、増加傾向にあるアレルギー児への対応など個々に栄養管理が必要なケースでは、栄養士による関わりは必須といえる。栄養の専門家である栄養士は健康増進法施行以来、国民の健康維持増進のためあらゆるフィールドで積極的な関わりがもたれている。保育所においても他の職種や保護者から信頼され役割が認識されることで、栄養士必置の法制化へとつながることを期待するものである、と報告している。つまり、アレルギー対応をはじめとする個別対応に応じるためには、栄養の専門性を有する管理栄養士や栄養士の配置が必要である¹¹⁾と考える。

学校給食においては、昭和29(1954)年に学校給食法が制定され、また、平成17(2005)年には栄養教諭制度¹¹⁾が開始され、栄養教諭および学校栄養職員といった栄養管理者が献立の作成に当たるとされ、職務内容も明確にされている¹²⁾。

一方、保育所においては近年、食育に関する法律が整いつつあるが、栄養士の位置づけが学校、病院などの施設と比較し明確ではない。それが故に、栄養士としての専門性を発揮した食育に至らないことも一要因と考えられる。

本研究では、第1章では、保育所の今日的役割と動向をこれまでの指

針やガイドライン等の文献資料で把握する。第2章では、保育所の管理栄養士業務を特別臨地実習で体験し、食育を実践する上での課題を発見する。第3章では、保育士、調理担当者、子どもとその保護者における食に関する実態や意識調査を通して、保育所と家庭が連携して食育を推進する基礎資料を得る。

以上を踏まえて、最終章では、特別臨地実習や食に関する調査から得られた課題を整理し、保育所における食育マネジメントに関する研究をまとめる。

第1章 保育所の今日的役割と動向

1. 保育所及び保育所給食の歴史と近年の動向

明治9(1876)年、幼稚園教育はアメリカの制度が導入され、上流階級の子弟を対象に始まった。保育所の前身である託児所の設立は、明治23(1890)年、赤沢鐘美が家塾「静修学校」の付属施設として設置したのが始まりである¹³⁾。

その後、日清戦争前後の産業の発展に伴い、婦人労働力の確保や、夫婦共働きを保障するため、託児所や幼稚園、保育園といった保育施設が設置され、日露戦争以降、保育施設は増加していった。

大正7(1918)年の米騒動以降は保育施設も増加し、大正12(1923)年には、農繁期季節保育所が設置され、簡単な食事やおやつ¹⁴⁾の給与がされた。保育所は年々増加の一途をたどり、各保育所は自主的に給食を行い、一部の保育所では完全給食を実施していたが、戦時下の食糧事情に影響を受け、給食も次第に困難になっていった。

戦後の社会状態混乱の時期において、国民の生活水準は低下し、精神的秩序は乱れ、子どもたちはその影響を強く受け、孤児、栄養不良児も多く、また、生活に困窮する子どもたちが著しく増加した。その状態に応じて、児童福祉に関する行政機構や施策は整備拡充された。

昭和22(1947)年、厚生省に児童局が誕生した。同年、児童福祉法が制定公布され、託児所は正式に保育所として法的に位置づけられた¹⁴⁾。

また翌年、児童福祉法に基づき定められた児童福祉施設最低基準が公布制定され、「給食」の位置づけが明確にされ¹⁵⁾、いち早く乳児院、虚弱児施設に栄養士配置が規定された。この中の第11条に、「児童福祉施設において、入所している者に給食をすることは、その献立は、できる限り変化に富み、入所している者の健全な発育に必要な栄養量を含有するものでなければならぬ」と示されている⁹⁾。第50条では、乳児又は満2歳に満たない幼児を入所させる保育所及び満2歳以上の幼児を入所させる保育所では調理室を設けることが規定されるなど給食実施の体制づくりが行われた。

昭和24(1949)年に、GHQ(連合軍総司令部)は、保育所給食を全面的に実施し、厚生事務次官、農林事務次官連名通知で、「保育所給食実施要綱」に基づいて保育所及び母子寮に設置された保育所に準ずる施設での給食が開始された。

その後、昭和29(1954)年に高度経済成長期を迎え、核家族化の急速な進行、女性労働者の拡大、それに伴った生活様式の変容など様々な要因によって保育所の数が増えていくなかで、保育所給食への考え方や質も変わっていった。

昭和40(1965)年、厚生省は保育所保育指針を作成し、また、母子保健法が制定され、低所得の妊産婦、乳幼児への牛乳等の無償支給を行う「母子栄養強化対策」が制度化された。

昭和44(1969)年、厚生省は乳児保育特別対策を実施し、乳児保育所での栄養士配置が進んだ。

1970年代になると、「給食も保育の一環」として、給食内容や保育プログラムとして重視され、子育て家庭の要求を保育所が受け入れながら、保育内容の拡充とともに、給食も量から質へと劇的に変化した。

1980年代に入ると、近年増加しているアトピー性皮膚炎や食物アレルギーの子どもが特に目立つようになり、これらの皮膚疾患への対応として、食も治療の一環として給食での対応も求められるようになった。給食室はもちろん、栄養の専門家としての専門性が求められるなかで、アレルギー食をはじめとした個別対応に配慮した給食の提供が行われるようになってきた。

1990年代の後半から今日に至っては、とりわけ孤食の問題、生活時間の夜型化、朝食等の欠食などさまざまな問題が指摘されるようになった¹⁵⁾。

このような背景を受け、平成16(2004)年には、「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」が策定され、この中で食育は、健康な生活の基本である食を営む力として、5項目においての取り組みが求められている¹⁶⁾。

平成17(2005)年には食育基本法が制定され、食育とは生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけられている。

また、平成20(2008)年には「保育所保育指針」が3度目の改定がされ、この指針の中で、専門的な技能を有する栄養士の活用を積極的に行うことが謳われている。

2. 保育所の役割

(1) 保育所保育指針の持つ役割

保育所保育指針は、昭和40(1965)年8月に初めて保育所保育のガイドラインとして、保育所保育の理念や保育内容・方法等が体系的に示された¹⁷⁾。平成2(1990)年に第1次改定¹⁸⁾、平成12(2000)年に第2次改定¹⁹⁾、平成20(2008)年に第3次改定が行われた。昭和40(1965)年以前は、昭和27(1952)年に児童福祉施設における保育をまとめた「保育指針」²⁰⁾、昭和30(1955)年に保育所運営の指針として「保育所運営要領」²¹⁾が作成された。

保育所における保育は、子どもや保護者の実態を踏まえて行われるものであり、各保育所の独自性が尊重されるのが本来である。

しかし、すべての子どもの最善の利益のために、全国共通のガイドラインが必要であるため、各保育所が拠るべき保育の基本事項を定めたものが保育所保育指針である。

(2) 保育所保育の目的と役割

保育所は、児童福祉法²²⁾(昭和22年法律第164号)第39条の規定に基づき、保育に欠ける子どもの保育を行い、その健全な心身の発達を図ることを目的とする児童福祉施設であり、入所する子どもの最善

の利益を考慮し、その福祉を積極的に増進することに最もふさわしい生活の場でなければならぬ。これは、子どもの最善の利益を守り、子どもを心身共に健やかに育てる責任が保育所にあることを明らかにしている²⁾。

子どもが様々な人との関わりや成長していく課程において、幼児期にふさわしい生活の場を豊かにつくりあげていくことが重要であり、その役割や機能を保育所が担っているといえる。

① 子どもの最善の利益

保育所は、「入所する子どもの最善の利益を考慮し、その福祉を積極的に増進する」ということは、保育指針の根幹を成す理念であり、子どもの最善の利益を守り、子どもを心身共に健やかに育てる責任が保育所にあることを明らかにしている。「子どもの最善の利益」については、平成元(1989)年に国際連合が採択し、平成6(1994)年に日本政府が批准した児童の権利に関する条約²⁰⁾に定められている。子どもの権利を象徴する言葉として国際社会等でも広く浸透しており、保護者を含む大人の利益が優先されることへの牽制や、子どもの人権を尊重することの重要性を表している。これらはいずれも、保育所の役割である。

② 最もふさわしい生活の場

今回改定の保育指針では特に、保育所が入所する子どもにとって「最もふさわしい生活の場でなければならぬ」とされ、これは、「すべて児童は、ひとしくその生活を保障され、愛護されなければならない」とする児童福祉の理念にも通底²¹⁾しているものである。

これまで保育所は、長時間にわたる保育の中で、子どもの養護的側面が重要と考え、一人ひとりの子どもにきめ細やかに対応してきた。子育てを取り巻く様々な環境の変化により、幼児期にふさわしい生活を送ることが難しくなっていることなどを踏まえ、保育所の生活を子どもの福祉を積極的に増進する観点から捉え直すことに迫られている。子どもが様々な人と出会い、関わり、心を通わせながら成長していくために、幼児期にふさわしい生活の場を豊かにつくりあげていくことが重要であり、そうした役割や機能が今日、保育所にはますます求められているといえる。

(3) 保育所の特性

保育所における人的環境や物的環境といった環境を通して、養護と教育が一体的に展開されるところに保育所保育の特性がある。養護と教育が一体的に展開されるという意味は、保育者である施設長、保育士、調理員、栄養士及び看護師等が子どもを一個人の主体として尊重し、その命を守り、情緒の安定を図りつつ、幼児期にふさわしい経験が積み重ねられていくように援助することである。

このように、保育士を中心とする保育者は、養護と教育が切り離せるものではないことを踏まえた上で、自らの視点をよりの確に把握する視点を持つことが必要である。

また、保育所は入所している子どもやその保護者とかわりを持つだけでなく、地域・社会への支援である子育て支援・保育支援の役割

は大きい。このことは保育所が持つ特性として大いに期待されることである。

3. 保育所における食育に関する法律等

近年の保育所に関わる法令・指針等は新しく示され、保育所における養護と教育を支援する環境は整ってきた。ここで本研究課題に関わるものを表1にまとめた。

表1 保育所における食育に関する法律等の概要

食育に関する法律等		内 容
平成16年 3月	楽しく食べる 子どもに～保 育所における 食育に関する 指針～	健康な生活の基本である食を営む力として、子どもの発達観から5項目(食と健康、食と人間関係、食と文化、料理と食、いのちの育ちと食)において取り組みが求められている。
平成17年 6月	食育 基本法	食育とは生きる上での基本であり、知育、徳育及び体育の基礎となるべきものと位置づけられている。
平成20年 4月	保育所保 育指針の 改定	初めて食育の重要性が取り上げられ、保育計画に食育計画を位置づけ、保育内容(健康、人間関係、環境、言葉及び表現)の5領域で行うよう示された。
平成24年 3月	保育所に おける食 事の提供 ガイドラ イン	近年の食事提供形態の多様化に伴い、保育所における食事の提供の意義やあり方に関して示された。また、保育計画の中に食育は位置づけられており、保育に占める食の部分の重要性は高いことから、管理栄養士の配置が望まれることが明記された。

4. 保育所給食の位置づけと役割

(1) 発育・発達のための役割

保育所では、子どもに昼食と間食を保育所給食の役割の一つとして提供し、食事を通じて望ましい食習慣の育成や、食事に関しての正しい理解を深める。更に、栄養や衛生習慣についての正しい知識を与え、身に付けさせることは大きな役割の一つである²⁴⁾。

保育所での食事の提供は、「食育の目標」を達成するために、子どもが食欲を中心とした自らの意欲をもって食にかかわる体験の場を構成するものである。

また、子どもが「食を営む力」の基礎を培うことができるよう、保育所での食事の提供は、系統的で一貫性があることが求められる。

しかし、発達過程にある子どもが完全なかたちで「食を営む力」を身に付けることは不可能であり、幼児期の発達特性に即した取組を重視する必要がある。知識や技能の習得に終始するのではなく、保育の一環として食育を位置づけ、無理のない食育実践を展開し、小学校へつなげる必要がある。これは、小学校学習指導要領においても、指導計画の作成等に当たって配慮すべき事項として、「小学校間、幼稚園や保育所、中学校、特別支援学校などとの間の連携や交流を図る」と示されている¹³⁾。食べることは生涯続く行為であり、食育は幼児期に完成するものではないため、幼児期から学童期への連続性も視野に入れ、「食を営む力」の基礎を培う必要があると考えられる。

(2) 教育的役割

保育所は養護と教育の役割を担うとされ、保育において子どもの生活そのものをサポートしていくことが養護であり、極めて重要な意味をもっている。保育は子どものよりよい育ちを援助することであり、保育を通じて、子どもの遊びや生活の質を向上させる役割は今後もますます重要になっていく。そのなかでも食は保育の重要な柱となり、食を通じた子どもの経験のあり方である教育機能の質については、保育の質を向上させていく大切な視点となる。

(3) 保護者支援の役割

保育所において、保育士等（調理員、栄養士を含む）は保護者への支援も業務であり、保育士の専門性や保育所の特性を生かした保護者への支援が求められており、食育についても同じである。全国の保育所においても、様々な形の食育実践が盛んに行われており、子どもに対して、より質の高い食事の提供や食育を実践していくことは重要なことである。

しかしその一方で、保護者に対する食の支援に関しては、保護者が子どもの食に対して第一義的な責任を負っているが、そのことを直接保護者に求めることができない難しい面もある。

子どもは1日の食事を家庭と保育所で摂るため、保育所だけが食育を実践しても限界があり、効果は最大限に発揮されない。また、大森らの研究においても、子どもの食生活の実態は、子どもを取り巻いている家庭の環境にも影響を受けていることが明らかにされている²⁰⁾。保護者の中には、保育所で食育が実践され、きちんとした食事が提供されているため、家庭での食事にはあまり気にとめない人も見られるという現実もある。

しかし本来は、家庭で子どもと食事をすることが基本であり、保育所はそれを補完するための食事提供や、保護者に対する栄養指導という役割を担っていたのであるが、近年ではそれだけでは済まない事態が起こりつつある。

このような状況を踏まえ、保育所は家庭や地域と連携して子どもの食育をすすめる必要があり、連携して実践することにより、効果はさらに増すと考えられる。

第2章 特別臨地実習を通じた保育所における管理栄養士に関わる実践研究

はじめに

幼児期は、身体発育と共に、運動機能、手指の微細運動、脳・神経機能などが急速に発達していく。この時期に食事により摂取するエネルギーや栄養素は、健康を維持・増進や、活動に使われたりするだけでなく、発育・発達のためにも必要な点で成人期と大きく異なる。このような特性を踏まえて、食事を提供することは保育士のみならず重要なことである。

また、保育所における食育のガイドラインでは、食物アレルギーや発達障害などで食事の提供において特別な配慮を必要とする子どもの割合が増加しているため、管理栄養士の配置がより望まれていると謳われている¹⁾。食育の中核を担うのは管理栄養士・栄養士が望ましいが、保育所においては、児童福祉施設最低基準の中で、「保育所には、保育士、嘱託

医及び調理員を置かなければならない」とされている。つまり、栄養士の必置規定はなく、資格も問われず調理担当者として、その位置づけがまだ明確ではない⁸⁾⁹⁾。

しかし、アレルギー対応をはじめとする個別対応に応じるためには、管理栄養士・栄養士といった栄養の専門性を有する資格者を配置することが必要であると考えられる。

そこで、保育所において管理栄養士がどのような業務を行っているかを実際に体験し、食育をマネジメントする上での課題を発見し、保育所におけるこれからの役割と方向性をまとめる。

1. 特別臨地実習の概要

平成24年8月から9月までの1か月間（4週間4単位）、岡山県総社市にある総社中央福祉会の総社中央保育所にて特別臨地実習を実施した。実習内容は、調理室での給食の提供や、給食経営管理を担う管理栄養士業務のみならず、保育室での0歳から5歳児の保育の実際を体験した。指導者は、所長、主任保育士、保育士、管理栄養士であった。

さらに、特別臨地実習終了後の9月から平成25年3月まで、月1回、4歳児クラスでの食育指導を展開した。これは、実習中に養護と教育について実習を行ったが、食育のマネジメントの重要性を痛感し、その理論と実際を統合することで保育所における管理栄養士の資質の向上が目指せるものと考え、所長、主任保育士、管理栄養士との協議のもと実施した。

また、特別臨地実習と並行して、平成24年5月から平成25年1月まで、津山市にある二宮保育園において、月2回のインターンシップ実習を実施した。特別臨地実習同様、保育室での保育の実際、調理室での給食の提供の実際を体験し、保育所における管理栄養士の役割を理解する場とした。

これらの実習では、食育を計画する上では、子供たちの特性や発達を理解することが重要であると考え、実習中は多くの時間、保育室における保育の実際を体験を行った。

表2 特別臨地実習のスケジュール

	特別臨地実習 総社中央保育所	インターンシップ実習 二宮保育園
平成24年5月		実習開始
8月	特別臨地実習：1か月間 ○保育室：保育の実際 ○調理室： 管理栄養士業務の実際 ↓ 実習終了	インターンシップ実習： 月2回 ○保育室：保育の実際 ○調理室： 給食提供の実際 ↓ 実習終了
9月	食育指導開始	
平成25年1月	↓ 月1回、4歳児 クラスでの食育指導 を計画・展開・評価 ↓ 食育指導の展開終了	
3月		
8月	総社市保育協議会研究発表会において成果報告	

2. 特別臨地実習施設の概要

表3 特別臨地実習施設の概要

	総社中央保育所	第二すみれ保育園	すみれ保育園
設置形態	公設民営	公設民営	公設民営
給食形態	直 営	直 営	直 営
園児数	136名	123名	126名
職員構成			
理事長	1名	1名	1名
所 長	1名	1名	1名
主任保育士	1名	1名	1名
保育士	21名	19名	19名
管理栄養士	1名	0名	0名
栄養士	2名	2名	4名
調理員	0名	1名	0名
事務員	1名	1名	1名
	28名	28名	27名

平成 24 年 8 月現在

3. 特別臨地実習内容

調理室においての管理栄養士業務、保育室での保育者の一員としての業務を実地に体験し、保育所の管理栄養士の役割を新たに見出すことができた。その主な内容は次のとおりである。

管理栄養士業務として、

- (1) 調理室において食事提供の実際、特に、食事提供までの流れ、アレルギーや離乳食等に配慮した個別対応の実際を習得した。
- (2) 子どもの栄養状態の把握には、成長曲線が重要とされている。その管理と対応に関する具体的な内容を体験した。
- (3) 食育の年間計画の立案、食育を実施する上での実際、献立作成の実際を体験し、食育計画書の必要性を協議した。

保育者業務として、

- (1) 0歳～5歳までの各クラスでの保育の実際を体験することにより、子どもの特性や年齢ごとの発達状況を、実体験を通して理解した。また、調理担当者は栄養面に関しての知識はあるが、子どもの成長発達、日常行動、養護・教育の意義、子どもの心理を理解した教育的配慮の面では欠けている面も見られるため、それらに関して保育士のノウハウを学んだ。
- (2) 保育を行う上で、1日の流れを示した保育のデイリープログラムがあり、その重要性を学んだ。
- (3) 食育は保育の一環と位置づけられているため、保育のデイリープログラムの中に食育を位置づけることが望ましいと保育士より指摘を受けた。そこで、保育のデイリープログラムの中に食育を行う時間帯を明示し、養護と教育が一体的に行えるような書式を作成した。

4. 実習のまとめと課題

食育は保育の一環と位置づけられているため、保育現場を知る必要がある。食育を計画する上でも、子どもの特性や発達を知ることが必要であると考え、特別臨地実習では、保育室と調理室で実習を行った。次に、実習のまとめを通して課題を発見したので示す(表4)。

表4 保育室並びに調理室における課題

保育室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理栄養士も保育者の一員： 調理担当者も保育全体を知る必要がある。 2. 保育にはデイリープログラムが必須： 1日の保育は、保育のデイリープログラムという1日の保育の流れを示したプログラムに沿って行われている。食育の計画を保育の計画に位置づけるためには、保育のデイリープログラムの中に食育を位置づける必要がある。 3. 食育には計画書が重要： 食育を計画的に実施するためには、食育計画書や献立計画書が必要である。総社中央保育所には保育士が行う食育計画書しかなかったが、保育士と調理担当者が協働して行うことにより、効果を増す。
調理室	<ol style="list-style-type: none"> 1. 管理栄養士の業務内容を明確にすることが必要： 保育所における業務として、離乳食や食物アレルギー等の個別対応も、現在は資格を問わず調理担当者が行っているため、保育所において、管理栄養士の専門性を発揮するためには、業務内容を明らかにする必要がある。 2. 保育所と家庭の連携が重要： 子どもの食事は保育所給食では完結せず、家庭での食事を担う保護者との連携が重要となる。

第3章 食に関する調査からみた現状と課題

はじめに

近年の食生活の状況をみると、家族の生活時間帯の夜型化や食事に対する価値観の多様化などにより、食事を共にする機会の減少、偏食、生活習慣病の若年化など様々な問題があげられる¹⁾。

このような背景を踏まえ、食育基本法では食育は国民を上げて取り組むことが求められており、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる食育を推進している²⁾。また、保育所のみで行う食育に加え、家庭と連携を図りながら進めることがより効果的だとしている。

さらに、養護と教育が一体的に展開され、保育の内容が豊かに繰り広げられていくためには、子どもが1日の生活時間の大半を過ごす保育所の役割は大きいとされている^{3) 10)}。

そこで、家庭と保育所における食に関する実態や課題を把握するため、保育士、調理担当者、子どもとその保護者を対象に調査を実施した。以下に調査内容を示す。

I. 保育士を対象にした調査

1. 方法

調査時期は、平成24年12月から平成25年8月までであり、S市、T1市、N市及びT2市の保育所27施設を対象に実施した。調査にあたっては、保育所の所長(園長)に目的、方法、研究目的以外には使用しないことなどを口頭と文書にて説明し実施した。T2市においては、同市保育協議会会長に目的、方法、研究目的以外に使用しないこと等を事前に口頭で説明し、園長会議で諮り了承を得た後、後日、保育所長宛に文書を送付し実施した。なお、対象保育士には、依頼文、趣旨、目的等を詳細に記述した文書を同封し、無記名自記式とし、返却のあったものは調査への同意を得られたものと判断した。

調査内容は、食に関する意識 6 項目、子どもの家庭における食に関する実態 5 項目、保育所での食育の実態 10 項目であった。

なお、食育に関する指針の認知度の評価には、楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～における 5 項目（食と健康、食と人間関係、食と文化、料理と食、いのちの育ちと食）を使用した。

統計解析には、日本アイ・ビー・エム株式会社の SPSS21.0J for Windows を使用した。検定は、Pearson のカイ 2 乗検定で行い、有意水準は両側検定 5% とした。

2. 結果

(1) 属性

年齢は、20 歳代 37.0%、40 歳代 22.9%、30 歳代 20.9%、50 歳代 16.1%、60 歳代 3.1% であった。

雇用形態は、常勤保育士 58.5%、臨時保育士 33.6%、主任保育士 6.0%、所長（園長）1.9% であり、保育士としての経験年数は、6 年～14 年 37.2%、5 年以内 33.1%、15 年以上 29.7% であった。

設置形態は、民設民営 66.1%、公設公営 18.1%、公設民営 15.8% であった。

施設に、管理栄養士や栄養士の配置の有無は、配置あり 85.5%、配置なし 14.5% となり、経営形態は、直営 95.2%、委託 4.8% であった。

(2) 食に関する意識

① 食育に関する指針の認知度

保育所保育指針の改定で、食育が盛り込まれた背景やねらい等を知っているかは、知っている 44.6%、少し知っている 43.0%、全く知らない 8.5%、よく知っている 3.9% であった。勤務形態を常勤と臨時の保育士でみると、臨時は常勤より、知らないと回答した者が有意に多かった ($p < 0.05$)。

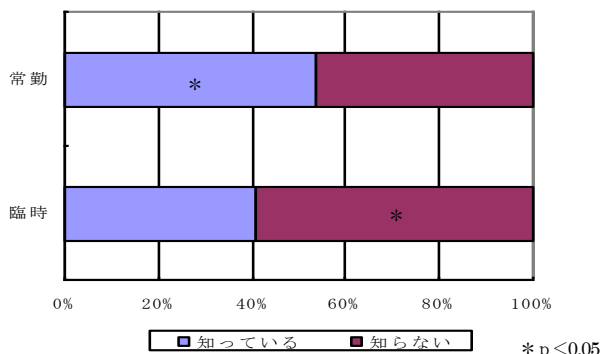


図1 保育所における食育の指針の認知度

また、保育所保育指針の改定で、食育の項目や内容を知っているかは、少し知っている 49.7%、知っている 34.4%、全く知らない 14.5%、よく知っている 1.4% であった。勤務形態別にみると、常勤と臨時の保育士に有意な差は認められなかった。

食育の項目のうち、もっとも取り組みやすい項目は、食と健康 65.2%、料理と食 19.9%、いのちの育ちと食 6.6%、食と人間関係 5.5%、食と文化 2.8% であった。

② 食育の重要性や必要性への共感

国民全体で取り組む食育の重要性や必要性に共感するかは、共感する 76.2%、大変共感する 18.3%、あまりしない 5.5% であり、全くしない者はいなかった。勤務形態別にみると、常勤と臨時の保育士で有意な差は認められなかった。

保育所における食育の重要性や必要性を感じ始めた時期は、保育所における食育の指針策定以前から 38.6%、保育所における食育の指針策定後 28.3%、保育所保育指針改定後 22.0%、その他 6.8%、食育基本法制定後 4.3% であった。

③ 子どもの食育に役立てる情報の収集源

子どもの食育に役立てる情報の収集源は、保育専門書 68.0%、研修会や講習会 52.7%、テレビやラジオ 24.7%、インターネット 19.1%、雑誌 12.7%、その他 4.4% であった。

(3) 子どもの家庭における食に関する実態の考え

① 食環境・生活・食生活等の実態把握

食環境・生活・食生活等の実態を把握しているかは、把握している 49.5%、どちらともいえない 38.0%、あまり把握していない 10.1%、十分把握している 1.7%、全く把握していない 0.7% であった。この中で、十分把握している、把握していると回答した者の実態把握方法は、送迎時の保護者との会話 43.6%、子どもとの会話 26.4%、保育所での調査 12.9%、保育参観日 7.1%、その他 13.8% であった。

② 保育所での食事の様子で気になる項目

保育所での食事の様子で気になる項目は、偏食 77.1%、アレルギー 59.1%、食器の使い方 51.8%、食べる速さ 36.2%、食事の量 24.9%、食事の挨拶 11.1%、その他 13.8% であった。

③ 家庭での子どもの食に関する問題

家庭での子どもの食に関して問題と感じていることは、偏食がある 65.8%、遊びながら食べる 53.3%、朝食の欠食や内容 51.8%、食事のマナー 48.0%、ぼっかり食べ 33.6%、食べる時間 21.1%、少食と大食い 11.3%、その他 5.1% であった。

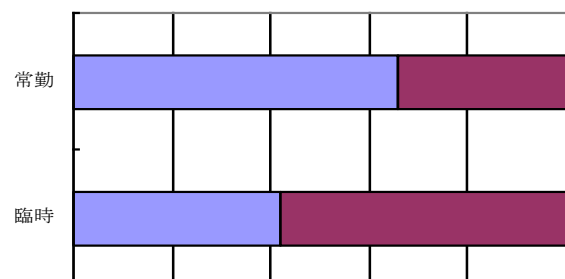
④ 「楽しく食べる子ども」に成長していくための課題

「楽しく食べる子ども」に成長していくために課題となる項目は、食事のリズムを整える 58.9%、一緒に食べたい人がいる 57.8%、食事を味わって食べる 46.2%、食事づくりに関わる経験 45.6%、健康や食生活に関わる体験 25.8% であった。

(4) 保育所での食育の実態

① 食育年間計画の作成状況

食育年間計画の有無は、計画あり 59.1%、計画なし 40.9% であった。そのうち、計画ありと回答した者のうち、年間計画に基づく食育の実施は、基づいている 78.6%、いつも基づいている 15.7%、あまり基づいていない 4.9%、基づいていない 0.8% であった。食育年間計画の有無に関して、勤務形態を常勤と臨時の保育士でみると、常勤が臨時に比べて計画ありと回答した者が有意に多かった ($p < 0.05$)。



*

*

* p < 0.05

また、保育所における食育に関する指針を知っている者ほど、食育年間計画がある者が有意に多かった (p < 0.05)。

②給食を活用した食育実施

給食を活用して食育を実施しているかは、活用している 65.3%、いつも活用している 18.8%、あまり活用していない 15.0%、活用していない 0.9%であった。食育に関する指針を知っている者ほど、給食を活用して食育を実施している者が有意に多かった (p < 0.05)。

③調理担当者と連携した食育実施

食育活動を行う上での調理担当者との連携は、連携している 63.7%、いつも連携している 22.9%、あまり連携していない 11.8%、連携していない 1.6%であった。食育年間計画の有無と、調理担当者との食育活動の連携に関してみると、食育年間計画がある者は、調理担当者と連携している者が有意に多かった。(p < 0.05)。

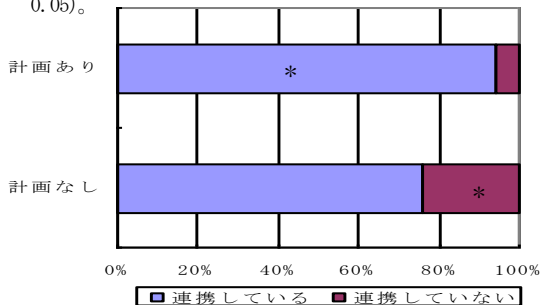


図3 食育年間計画の有無と調理担当者との連携 * p < 0.05

さらに、調理担当者と連携している者は、給食を活用して食育を実施している者が有意に多かった (p < 0.01)。

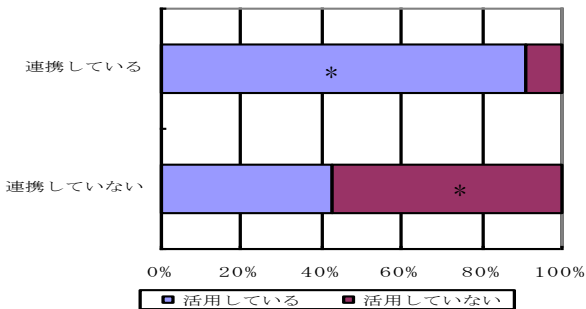


図4 調理担当者との連携と給食を活用した食育実施 * p < 0.01

者と連携して食育を行っていない者が有意に多かった (p < 0.05)。

④食育活動の内容

食育活動の内容は、行事食 62.9%、菜園活動 62.7%、クッキング活動 61.1%、給食時間 56.7%、その他 8.0%であった。

⑤食育で重視している項目

食育で重視している項目は、楽しい食事 80.9%、食事のマナー 72.7%、食べ物への感謝 48.2%、偏食の矯正 40.0%、食事の場でのふれあい 28.9%、食の知識 17.6%、食文化の伝承 14.4%、その他 1.3%であった。

⑥食育実施と家庭との連携

食育活動の内容や様子を家庭に伝える方法は、給食日より 74.0%、送迎時の保護者との会話 60.0%、連絡帳 45.1%、クラス日より 40.9%、園日より 33.1%、クラスの掲示板 13.6%、その他 4.4%であった。食育を家庭と連携して実施することは難しいと感じるかは、あまり思わない 50.4%、そう思う 44.9%、強くそう思う 3.3%、全く思わない 1.4%であった。

⑦保育所で実施する食育の限界

保育所で実施する食育の限界を感じるかは、あまり感じない 62.8%、少し感じる 32.2%、大変感じる 3.5%、全く感じない 1.5%であった。

⑧保育所給食や調理担当者への要望

保育所給食に望むことは、発達段階に応じた食事内容 46.7%、食事の出来上がりの内容や質 25.1%、献立内容の改善 21.6%、食事の提供時間の順守 10.4%、その他 12.0%であった。

調理担当者に期待することは、子どもへの食育 41.6%、保護者への食に関する情報の提供 38.0%、保護者への食育 35.6%、給食時間やおやつ時間のクラスの巡回 33.6%、職員への食に関する情報の提供 30.4%、食事の提供 25.1%、その他 7.6%であった。

3. まとめ

保育士を対象にした調査では、次のようにまとめることができた。

(1)食に関する意識

国民全体で取り組む食育の重要性や必要性に共感する保育士は 94.5%と多かった。

また、保育所保育指針の改定で、食育が盛り込まれた背景やねらい等の認知度を常勤と臨時の保育士と比較すると、常勤保育士の認知度が高かった。

(2)子どもの家庭での食に関する実態

保育所での食事の様子で気になること、家庭における子どもの食に関する問題と感じていることは共に、偏食と回答した者が多かった。

(3)保育所での食育の実態

食育年間計画がある保育士は 58.7%で、常勤が臨時より食育年間計画がある者が有意に多かった。

保育所における食育に関する指針を知っている者は、食育年間計画がある者が有意に多かった。

食育に関する指針を知っている者は、給食を活用して食育を実施している者が有意に多かった。

調理担当者との連携した食育実施は、連携して行っている保育士が

有意に多く、調理担当者と連携して食育を実施している者は、給食を活用して食育を実施している者が有意に多かった。

保育所給食へ望むこととして、発達段階に応じた食事内容、食事の出来上がりの内容や質と回答する保育士が多かった。

調理担当者への要望として、子どもへの食育をさらに期待している保育士が多かった。これは、上杉らが、栄養士の食育活動について、保育士から、子どもや保護者との関わりが不足しているため、子どもの様子や実態を観察し、保育士と積極的に連携して食育活動に参加することが求められていることが明らかとなった、との報告²⁰⁾と重なる。

また、調理担当者に対して、保護者への食に関する情報の提供、保護者への食育を期待している保育士も多かった。

II. 調理担当者を対象にした調査

1. 方法

調査時期は、平成25年4月から5月まで、岡山県内の各市役所ホームページにて公開されている全保育所を対象に、各施設3部ずつ調査票を郵便にて送付し、539名から回答を得た。調査は、保育所の所長（園長）に書面による研究目的、方法を記載した趣旨説明文を添付し、回答は無記名自記式とし、返却のあったものは調査への同意を得られたものと判断した。調査内容は、食に関する考え4項目、保育所での食育の実態14項目、保育所での給食の提供状況4項目であった。

なお、食育に関する指針の認知度の評価には、楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～における5項目（食と健康、食と人間関係、食と文化、料理と食、いのちの育ちと食）を使用した。

統計解析には、日本アイ・ビー・エム株式会社のSPSS21.0J for Windowsを使用した。検定は、Pearsonのカイ2乗検定で行い、有意水準は両側検定5%とした。

2. 結果

(1) 属性

年齢は、40歳代28.3%、50歳代25.1%、20歳代21.3%、30歳代18.7%、60歳代6.6%であった。

職種は、栄養士32.7%、調理師32.7%、調理員23.1%、管理栄養士9.6%、その他1.9%であり、管理栄養士と栄養士を合わせた、栄養士の資格を持った者は42.3%であった。

勤務形態は、正規職員62.7%、臨時職員14.7%、嘱託職員4.5%、その他18.1%であった。

設置形態は、公設公営44.6%、民設民営43.8%、公設民営11.6%であり、経営形態は、直営99.2%、委託0.8%であった。

(2) 食に関する意識

① 食育に関する指針の認知度

保育所保育指針の改定や、「楽しく食べる子どもに」などの保育所における食育に関する指針の認知度は、知っている74.8%、知らない25.2%であった。知っていると回答した者のうち、知り得た場所は、研修会や講習会66.9%、学生時代9.4%、専門書7.1%、テレビやラジオ4.5%、インターネット3.8%、雑誌2.7%、その他5.6%であった。

管理栄養士や栄養士の資格を持った者（以下、有資格者とする）で比較したところ、有資格者は知っていると回答した者が有意に多かった（ $p < 0.01$ ）。

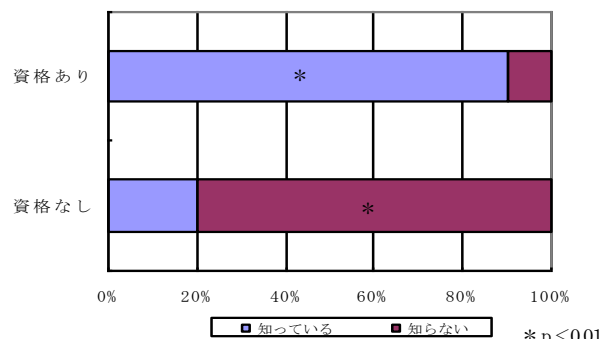


図5 資格別にみた食育に関する指針の認知度

保育所保育指針の改定による、食育が盛り込まれた背景やねらい等の認知度は、少し知っている43.1%、知っている39.3%、全く知らない13.7%、よく知っている3.9%であった。これは、食育に関する指針の認知度の結果同様、有資格者が知っていると回答した者が有意に多かった（ $p < 0.01$ ）。

また、保育所保育指針の改定による、食育の項目や内容の認知度は、少し知っている43.2%、知っている31.5%、全く知らない20.5%、よく知っている4.8%であった。よく知っている、知っている、少し知っていると回答した79.5%の者のうち、食育の項目で取り組みやすい項目は、食と健康56.3%、料理と食26.0%、いのちの育ちと食10.6%、食と文化8.7%、食と人間関係5.5%であった。

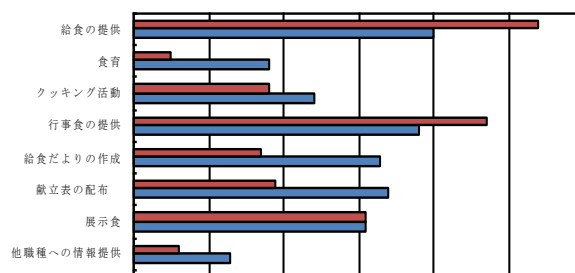
② 食育に関する情報の収集源

子どもの食育に役立てる情報の収集源は、研修会や講習会75.7%、職場47.7%、同じ職種仲間35.6%、インターネット31.0%、テレビやラジオ17.1%、雑誌15.2%、専門書15.0%、その他1.9%であり、食育に関する指針の認知度同様、研修会や講習会が最も多かった。

(3) 保育所での食育の実施状況

① 業務内容

業務内容は、給食の提供96.1%、行事食の提供86.8%、展示食62.5%、献立表の配布54.9%、給食だよりの作成50.5%、クッキング活動44.2%、菜園活動29.9%、掲示板での情報提供28.4%、食育24.1%、他職種への情報提供20.2%、個別相談12.8%、保護者への講演会5.0%、その他6.5%であった。



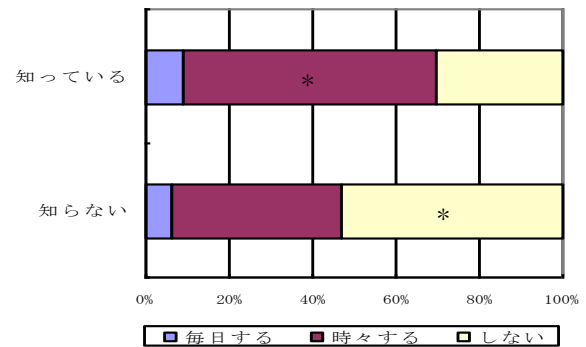


図8 食育に関する指針の認知度とおやつ時間のクラスの巡回頻度 *p<0.01

巡回しない理由としては、給食時間・おやつ時間共に、自由記述で忙しいと回答した者が多かった。

③子どもの食事の様子に関する情報の収集源

子どもの食事の様子に関する情報の収集源は、担任保育士から得る88.5%、食事時間の巡回52.3%、朝礼や終礼での報告16.0%、保護者から得る10.4%、その他21.3%、収集していない0.4%であった。

④食育年間計画の作成状況

保育所全体での食育年間計画の有無は、ある88.6%、ない8.3%、作成中3.1%であり、食育に関する指針を知らない者は、食育年間計画がない者が有意に多かった (p<0.01)。

また、保育所に食育年間計画がある者は、給食を活用して食育を行っている者が有意に多かった (p<0.01)。

②食事時間にクラスへの巡回

給食時間に子どもの食事の様子を見にクラスを巡回する頻度は、月に1~2回する27.7%、しない23.0%、週に1~2回する20.0%、毎日する16.9%、週に3~4回する12.4%であった。食育に関する指針を知らない者は、給食の時間にクラスを巡回しない者が有意に多かった (p<0.01)。

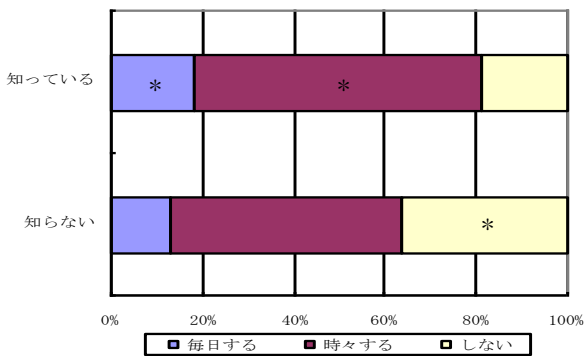


図7 食育に関する指針の認知度と給食時間の巡回頻度 *p<0.01

また、おやつ時間に子どもの食事の様子を見にクラスを巡回する頻度は、しない35.3%、月に1~2回する28.1%、週に1~2回する18.1%、週に3~4回する9.8%、毎日する8.7%であった。食育に関する指針を知らない者は、おやつ時間にクラスを巡回しない者が有意に多かった (p<0.01)。

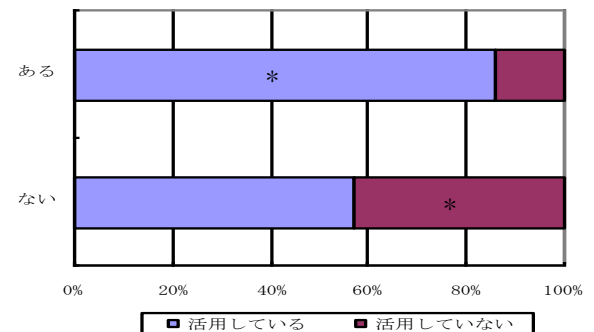


図9 食育年間計画の有無と給食を活用した食育実施 *p<0.01

保育所に食育年間計画があると回答した者のうち、年間計画に基づいての実施は、おおむね基づいている52.1%、基づいている38.5%、半分程度基づいている7.2%、あまり基づいていない1.8%、基づいていない0.4%であった。

また、食育年間計画の作成者は、主任保育士29.5%、栄養士27.5%、所長(園長)26.2%、担任保育士21.2%、管理栄養士15.0%、調理員7.8%、その他5.2%であった。

⑤食育計画書の作成状況

食育を実施するための食育計画書の様式を作成しているかは、作成している63.1%、作成していない31.4%、作成中5.5%であり、食育に関する指針を知っている者は、食育計画書を作成している者が有意に多かった ($p < 0.01$)。

さらに、食育計画書を作成している者は、食育を実施する際に保育士と連携して実施している者が有意に多かった ($p < 0.05$)。

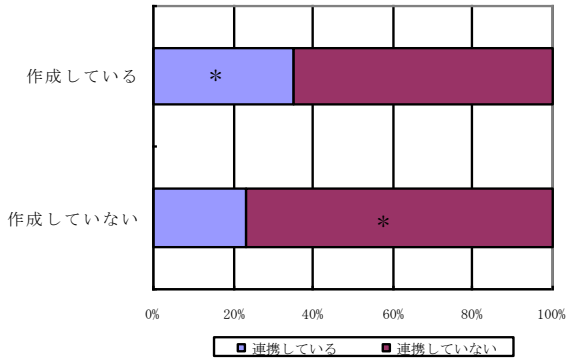


図10 食育計画書の作成と保育士と連携した食育実践 * $p < 0.05$

食育計画書を作成していると回答した者のうち、食育は食育計画書に基づいて実施しているかは、おおむね基づいている53.5%、基づいている39.2%、半分程度基づいている4.5%、あまり基づいていない2.2%、基づいていない0.6%であった。また、食育計画書の作成者は、栄養士23.8%、主任保育士20.7%、担任保育士18.1%、所長(園長)17.9%、管理栄養士11.2%、調理員5.7%、その他2.6%であった。

⑥献立計画書の作成状況

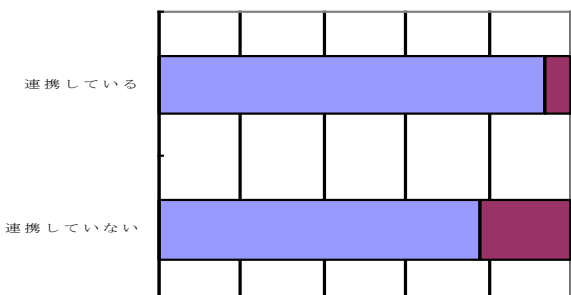
献立を立案するための献立計画の様式を作成しているかは、作成している52.5%、作成していない47.1%、作成中0.4%であった。作成していると回答した者のうち、献立計画書に基づいて献立を立案しているかは、基づいている53.3%、おおむね基づいている41.9%、半分程度基づいている4.0%、あまり基づいていない0.8%であった。また、献立計画書の作成者は、栄養士53.4%、管理栄養士27.5%、調理員11.5%、その他7.6%であった。

⑦食育の実施状況

食育の実施者は、担任保育士34.9%、担任保育士と栄養士の協働29.9%、栄養士25.4%、管理栄養士16.0%、調理員13.4%、担任以外の保育士5.2%、その他3.3%であった。

給食を活用して食育を実施しているかは、おおむね活用している33.1%、活用している30.8%、半分程度活用している19.2%、あまり活用していない11.7%、活用していない5.2%であった。

また、食育を実施する際に保育士と連携している者は、給食を活用して食育を実施している者が有意に多かった ($p < 0.01$)。



*

*

* $p < 0.01$

⑧食育の重視項目

食育で重視している項目は、楽しい食事80.0%、食事のマナー71.2%、食べ物への感謝62.2%、偏食の矯正45.5%、食の知識41.0%、食事の場でのふれあい36.5%、食文化の伝承31.4%、その他5.2%であった。

⑨食育実施と家庭との連携

食育の内容や様子を家庭へ伝える方法は、給食日より72.0%、園日より41.4%、送迎時の保護者との会話27.8%、クラス日より20.2%、連絡帳16.7%、クラスの掲示版13.4%、その他10.8%であった。食育を家庭と連携して行うことを難しいと思うかは、あまり思わない55.6%、そう思う40.0%、強くそう思う2.2%、全く思わない2.2%であった。

⑩保育所で実施する食育の限界

保育所で実施する食育の限界を感じるかは、あまり感じない63.9%、少し感じる30.9%、大変感じる4.2%、全く感じない1.0%であった。

⑪家庭における食の問題点

家庭における食に関して問題と感じていることは、偏食がある66.2%、朝食の欠食や内容54.0%、食事のマナー40.1%、遊びながら食べる40.1%、ぼっかり食べ35.8%、食べる時間27.6%、少食と大食い18.9%、その他5.9%であった。

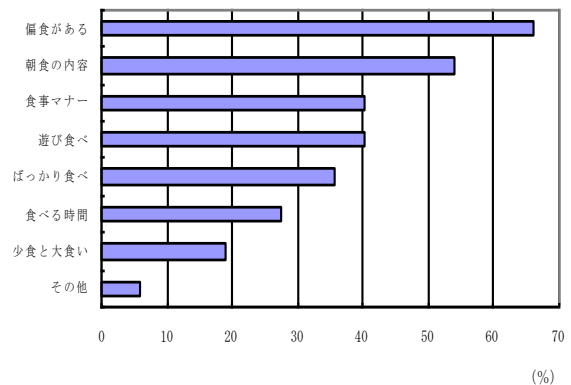


図12 家庭の食での問題点 (%)

3. まとめ

調理担当者を対象にした調査では、次のようにまとめることができた。

(1) 食に関する意識

保育所保育指針の改定や、保育所における食育に関する指針の認知度、保育所保育指針の改定で食育が盛り込まれた背景やねらいの認知度、食育の項目や内容の認知度、すべての項目で、管理栄養士や栄養士などの栄養士の資格を持った者の認知度が、持っていない者に比べて有意に高かった。

(2) 保育所での食育実施状況

業務内容は、給食や行事食の提供が多く、家庭との連携は少なかった。なかでも、給食の提供、行事食の提供といった食事の提供は、資格なしの者が多く、食育の実践、保育士への情報提供などは、有資格者が多かった。

給食の時間のクラスへの巡回は、巡回頻度でみたところ、有資格者は、巡回する者が有意に多かった。また、勤務形態を常勤と臨時的調理担当者でみると、常勤が臨時に比べて巡回する者が有意に多かった。

おやつ時間のクラスへの巡回は、栄養士の資格の有無では有意な関係は認められなかったが、常勤が臨時に比べて、巡回すると回答した者が有意に多かった。巡回しないと回答した者の自由記述をみると、忙しいと回答した者が多かった。

(3) 食育に関わる計画書の立案状況

保育所における食育年間計画書の実態をみると、あると回答した者が有意に多かった。保育所における食育に関する指針を知らない者ほど、年間計画がない者が多かった。

また、年間計画がある者ほど、給食を活用して食育を実施していた。一方、食育計画書は、ある63.1%、ない31.4%、作成中5.5%であり、酒井の報告による食育政策の推進を目的とした保育所における食育計画に関する研究報告書にある、具体的に食育のねらいや内容を位置づけた指導計画づくりを進めている園は7割程度であったと同様の結果となった²⁷⁾。さらに、保育所における食育に関する指針を知っている者ほど食育計画書を作成している者が多かった。

食育計画書を作成している者は、食育を実施する際に保育士と連携して実施していた。給食を活用して食育を実施しているかは、保育士と連携している者ほど給食を活用していた。

献立計画書は、ある52.5%、ない47.1%、作成中0.4%であり、食育計画書に比べて、ないと回答した者が多かった。

(4) 食育で重視していることや家庭での問題点

食育で重視していることは、楽しい食事、食事のマナー、食べ物への感謝、偏食の矯正と回答した者が多かった。また、家庭における子どもの食に関することで問題と感じていることは、偏食がある、朝食の欠食や内容、食事のマナー、遊びながら食べるが多かった。

Ⅲ. 子どもを対象にした調査

1. 方法

調査時期は、平成24年12月から平成25年1月に、岡山県内の保育所7施設を対象に実施し、512名から回答を得ることができた。保育所の所長（園長）に、研究目的、方法を説明し、クラス担任に配布・回収を依

頼し、返却があった場合は調査に同意を得られたものと判断した。調査は、保護者による回答で、無記名自記式とした。調査内容は、生活習慣9項目、食習慣6項目、朝食の摂取状況4項目、夕食の摂取状況4項目、おやつ摂取状況2項目とした。

統計解析には、日本アイ・ビー・エム株式会社のSPSS21.0J for Windowsを使用した。検定は、Pearsonのカイ2乗検定で行い、有意水準は両側検定5%とした。

2. 結果

(1) 属性

5歳児26.7%、6歳児21.6%、4歳児20.4%、3歳児18.2%、2歳児9.3%、1歳児3.6%、0歳児0.2%であった。

(2) 起床・就寝時刻と睡眠時間

①起床時刻と就寝時刻

起床時刻は、6時まで7.1%、6時から7時は75.1%、7時以降17.8%であり、就寝時刻は、21時まで37.1%、21時から22時は55.0%、22時以降7.9%であった。起床時刻が早い子どもは、就寝時刻も有意に早かった ($p < 0.01$)。

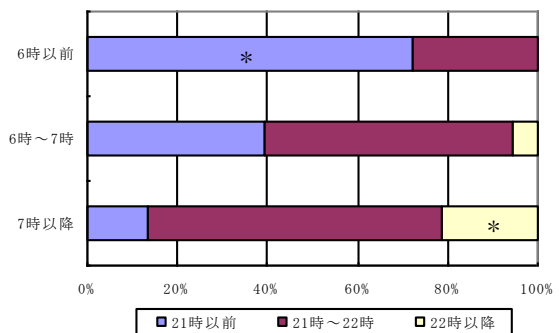


図13 起床時刻と就寝時刻 * $p < 0.01$

②睡眠時間

睡眠時間の確保は、ほぼとれている48.8%、十分とれている43.1%、十分とれていない8.1%であった。

(3) 生活習慣

①排便の状況

排便の状況は、定時ではないが毎日排便がある44.8%、だいたい定時に毎日排便がある33.1%、2日または3日に1回程度排便がある18.1%、不定期で決まっていない3.6%、1週間に1回程度排便がある0.4%であった。

②テレビやビデオの視聴

平日にテレビやビデオを見るかは、毎日見る93.5%、2日に1回は見る3.7%、ほとんど見ない2.6%、1週間のうち1回程度見る0.2%であった。

(4) 食習慣

①手洗いの実施状況

食事の前に手洗いをするかは、いつもする32.7%、したりしなかったりする53.5%、ほとんどしない12.2%、しない1.6%であった。

②食事の挨拶の実施状況

食事の挨拶をするかは、いつもする68.6%、したりしなかったりする28.4%、ほとんどしない2.4%、しない0.6%であった。

③偏食の状況

偏食の状況は、非常に多い(10種類以上)5.8%、多い(5~6種類)14.5%、少ない(1~2種類)63.7%、全くない16.0%であった。保護者の偏食と子どもの偏食をみると、保護者に偏食がある子どもには偏食がある者が有意に多かった($p < 0.01$)。

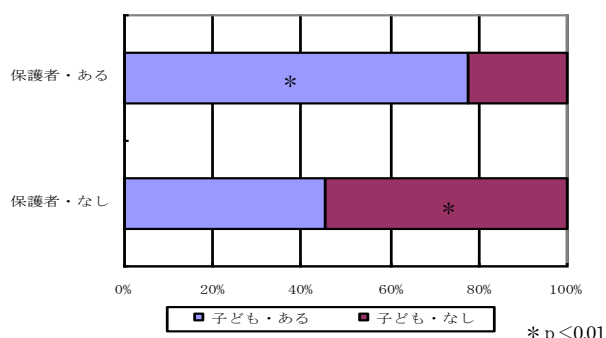


図14 偏食の有無 保護者と子どもの関連

(5)朝食の摂取

1週間のうちの朝食摂取回数は、毎日食べる93.4%、5~6日食べる3.0%、3~4日食べる2.4%、1~2日食べる1.0%、食べない0.2%であった($p < 0.05$)。平日朝食を誰と食べるかは、母親73.2%、兄弟姉妹52.5%、父親32.2%、祖母9.2%、祖父5.1%、その他4.3%であり、その他のうち、一人で食べると回答した者は3.3%であった。

(6)夕食の摂取

1週間のうちの夕食摂取回数は、毎日食べる98.6%、5~6日食べる0.8%、1~2日食べる0.2%、食べない0.4%であった($p < 0.05$)。平日夕食を誰と食べるかは、母親89.6%、兄弟姉妹65.2%、父親46.7%、祖母24.0%、祖父16.4%、その他3.7%であり、その他のうち、一人で食べると回答した者は0.2%であった。

(7)おやつ

1週間のうち、夕食までにおやつを食べる頻度は、毎日食べる43.3%、1~2日食べる21.7%、3~4日食べる13.2%、5~6日食べる11.5%、食べない10.3%であった。

また、1週間のうち、夕食後寝るまでにおやつや夜食を食べる頻度は、食べない49.3%、1~2日食べる27.0%、3~4日食べる10.0%、毎日食べる9.2%、5~6日食べる4.5%であった。

3. まとめ

子どもを対象にした調査では、次のようにまとめることができた。

(1)生活習慣

起床時刻は6時から7時までに起床する子どもが有意に多く、就寝時刻は21時から22時が有意に多かった。起床時刻と就寝時刻には有意な差が認められ、起床時刻が早い人は、就寝時刻も有意に早かった。

(2)食習慣

偏食の有無は、84.0%の者が有ると回答し、多くの者にみられ、朝食の摂取は、毎日食べると回答した者は93.4%であり、6.6%の者は週に1回以上朝食を欠食しているという結果となった。これは、「食を通じた子どもの健全育成(いわゆる「食育」の視点から)のあり方に関する検討会」報告書において、朝食を週に1~2回ぬく、週に3~4回ぬくをあわせると10%前後になり、朝食の欠食の問題も低年齢化している²⁸⁾という結果とほぼ同様となった。

食事を誰と共に食べるかは、朝食、夕食共に母親と回答した者が多かったが、父親と共に食べるものは、朝食32.2%、夕食46.7%と少なかった。また、一人で食べると回答した者も、朝食3.3%、夕食0.2%見られた。

IV. 保護者を対象にした調査

1. 方法

調査時期は、平成24年12月から平成25年1月に、岡山県内の保育所7施設512名を対象に実施した。保育所の所長(園長)に、研究目的、方法を説明し、クラス担任に配布、回収を依頼した。調査は、無記名自記式とし、返却があった場合は同意が得られたものと判断した。調査内容は、生活習慣4項目、食習慣12項目、保育所の給食への考え3項目、平日の食事づくりの状況13項目とした。

統計解析には、日本アイ・ビー・エム株式会社のSPSS21.0J for Windowsを使用した。検定は、Pearsonのカイ2乗検定で行い、有意水準は両側検定5%とした。

2. 結果

(1)属性

年齢構成は、30歳代65.5%、20歳代17.6%、40歳代15.5%、50歳代1.2%、60歳代0.2%であった。勤務形態は、常勤50.3%、パートタイム30.7%、フルタイム8.7%、自営4.3%、無職2.8%、その他3.2%であった。

(2)食に対する意識

①食生活に対する意識

衣・食・住のうち一番重要と考えるのは、食生活89.3%、住生活9.3%、衣生活1.4%であった。

食生活が一番大切な時期は、幼児期と回答した者が57.2%でもっとも多かった。自由記述として、すべての時期と回答した者も2.4%見られた。

②食育の認知度

食育とはどういうことか知っているかは、知っている60.9%、聞いたことはあるが内容は知らない28.2%、よく知っている9.1%、全く知らない1.8%であり、半数以上の者が知っていると回答した。

③食事づくりで重要視すること

食事づくりをする時に重要視することは、栄養バランスが86.3%でもっとも多く、次いで子どもの嗜好39.6%、調理時間36.5%、量30.7%、彩り27.9%、家族の嗜好25.6%、手間19.9%、自分の嗜好3.9%、その他1.8%であった。

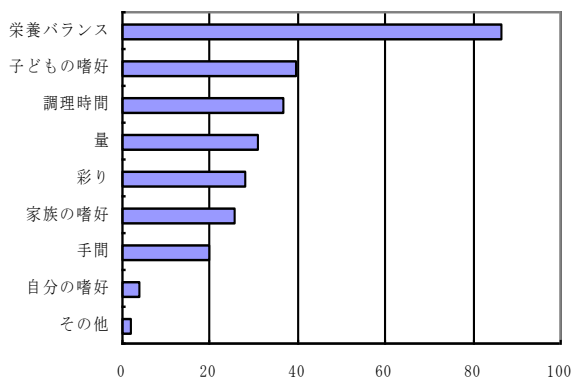


図15 食事づくりで重要視すること (%)

④子どもの食に関して気をつけていること

子どもの食に関する事で特に気をつけていることは、食事のマナー70.5%、残さず食べる61.3%、楽しく食べる56.4%、偏食をなくす44.9%、食べ物への感謝の気持ちをもつ34.6%、食事のリズムを整える26.2%、食事のお手伝い21.5%、食文化を大切にする4.7%、その他3.1%であった。

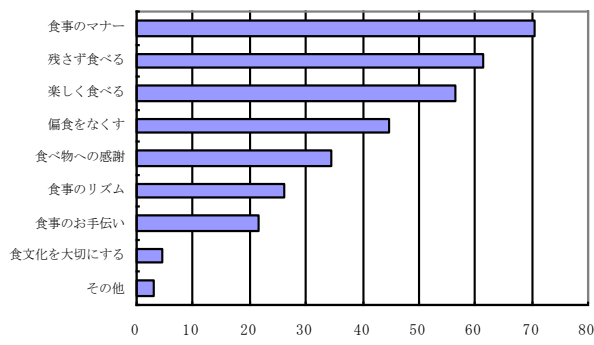


図16 子どもの食で気をつけていること (%)

⑤「楽しく食べる子ども」に成長していくための家庭での課題

「楽しく食べる子ども」に成長していくために家庭で課題と考えていることは、食事を味わって食べる37.7%、食事づくりに関わる経験31.4%、食事のリズムを整える28.5%、一緒に食べたい人がいる24.6%、健康や食生活に関わる体験16.2%、課題はない13.5%であった。

(3) 食習慣

①偏食の状況

偏食の状況は、少ない(1~2種類)54.1%、全くない36.4%、多い(5~6種類)7.9%、非常に多い(10種類以上)1.6%であった。

②朝食の摂取状況

1週間のうちの朝食摂取回数は、毎日食べる82.2%、3~4日食べる5.5%、5~6日食べる4.9%、1~2日食べる4.8%、食べない2.6%

であった。

朝食を家族揃って食べるかは、時々揃わない日がある33.8%、いつも揃って食べる28.8%、それぞれが食べる28.6%、その他8.8%であった。

③夕食の摂取状況

1週間のうちの夕食摂取回数は、毎日食べる96.4%、5~6日食べる1.4%、3~4日食べる0.8%、1~2日食べる0.8%、食べない0.6%であった。夕食を家族揃って食べるかは、時々揃わない日がある41.7%、いつも揃って食べる41.5%、それぞれが食べる7.1%、その他9.7%であった。

(4) 保育所の給食

①家庭における給食の話題や食事づくり

給食の話を子どもとするかは、時々する53.6%、よくする30.3%、ほとんどしない10.4%、全くしない5.7%であった。よくすると時々するを合わせた83.9%の者の給食の話の内容は、給食の献立の内容や給食がおいしかったか、給食を完食したかなどの回答が自由記述で多く見られた。

保育所の給食を参考にして食事を作ることがあるかは、ほとんど作らない58.7%、全く作らない19.6%、時々作る19.0%、よく作る2.7%であった。

②保育所の給食に期待すること

保育所の給食に期待することは、栄養バランス89.6%、食事のマナー61.1%、食事を楽しむ56.8%、食べ物への感謝38.1%、食事の場でのふれあい32.4%、偏食の矯正25.8%、食の知識14.5%、食文化の伝承13.1%、食事の提供8.4%、その他1.4%であった。

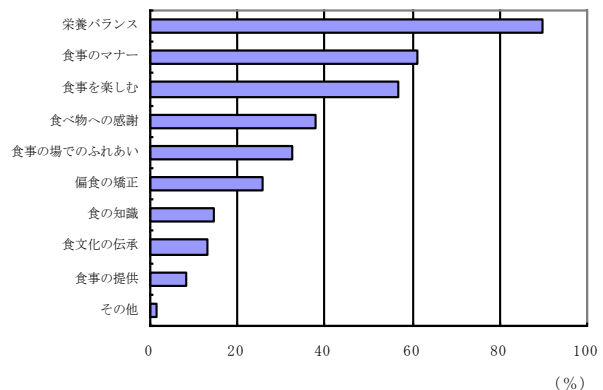


図17 保育所の給食に期待すること (%)

(5) 平日の食事づくり

①外食・調理済み食品の利用頻度

外食の利用頻度は、1か月のうち1~2日68.1%、1週間のうち1~2日18.9%、しない12.0%、ほとんど毎日1.0%であった。

弁当や総菜などの調理済み食品の利用頻度は、1か月のうち1~2日49.9%、1週間のうち1~2日32.6%、しない13.5%、1週間のうち3~4日3.4%、ほとんど毎日0.6%であった。

②料理に関する情報の収集源

料理に関する情報を得る場所は、インターネット 55.5%、テレビ 49.8%、雑誌 43.8%、母親 36.5%、祖母 18.0%、兄弟姉妹 3.7%、父親 2.0%、祖父 1.2%、料理教室 0.6%、その他 8.6%であった。

③食事づくりでの問題

食事づくりで困っていることは、時間がない 49.0%、年齢差による食事の嗜好の違い 21.1%、偏食 20.9%、金銭面 12.5%、アレルギー 4.5%、その他 10.4%であり、その他の自由記述のうち、困っていることはないと回答した者は 5.1%であった。

3. まとめ

保護者を対象にした調査では、次のようにまとめることができた。

(1)食に対する意識

食生活が一番大切な時期は、幼児期と回答した者が有意に多かった。この結果は、菊地による報告で、食育を開始する時期は95%の者が乳幼児期と回答した²⁹⁾との結果と同様であった。

食育とはどういうことか知っているかは、半数以上の者が知っていることと回答した。

食事づくりをする時に重要視することは栄養バランスが有意に高く、大森らの結果にある、保護者の食意識から、調理する際「栄養バランス」に配慮している割合が最も高い、という結果²⁵⁾と同様となった。子どもの食に関することで特に気をつけていることは、食事のマナーと回答した者がもっとも多かった。

(2)食習慣

1週間のうちの朝食摂取回数は、毎日食べると回答した者が 82.2%であり、17.8%の者は週に1回以上欠食するという結果となった。これは、「保育所における食事の提供ガイドライン」にある、「大人の朝食の欠食率をみると、子育て世代の 20～29 歳の男性 29.7%、女性 28.6%、30～39 歳の男性 27.0%、女性 15.1%、40～49 歳の男性 20.5%、女性 15.2%ととても高い」という結果とほぼ同様となった¹⁾。

(3)保育所の給食

給食の話を子どもとするかは、83.9%の者がよくする、時々すると回答した。中でも、給食の献立の内容や給食がおいしかったか、給食を完食したかの話をする者が自由記述の回答で多く見られた。

保育所の給食に期待することは、栄養バランス、食事のマナー、食事を楽しむと回答した者が多かった。これは、川上らの報告による、保育所給食に望むことの最上位は、栄養のバランスが良いことと、同様の結果となった³⁰⁾。

(4)食事づくりで困っていること

食事づくりで困っていることとして、時間がないと回答した者が半数近く見られた。

V. 考察とまとめ

1. 管理栄養士・栄養士が配置されている施設は 42.3%あった。保育所における食育に関する指針の認知度や、業務内容においては保育士との連携や食育の実践において栄養士の資格を持った者の割合が高かったことより、保育士が調理担当者に期待していることでもある食育を実践

するためには、管理栄養士・栄養士の配置が望まれる。これに関して、日本栄養士会が、平成 25(2013)年 11 月に日本栄養士連盟と連名で、自由民主党に次のような要望を出している³¹⁾。内容は、現在、児童福祉施設には、1万5千名余の栄養士・管理栄養士が酒属されているが、設置基準がないために、調理員として現場で就労しているケースが多いのが現状である。しかし、適切な栄養管理を行うために、給食・栄養管理の指導ができる「栄養士・管理栄養士」を全保育所に配置されたいものである。

2. 食育の年間計画がある者ほど、食育計画書を作成し、保育士と調理担当者が連携して食育を実施し、また、給食を活用して食育を実施していたことより、食育の計画書は必要である。

3. 調理担当者が家庭で問題と感じていること、家庭が保育所の給食に期待することは共に食事のマナーが多かった。子どもの食事は、保育所の給食と家庭での食事と構成されている。また、子どもの時に身についたマナーは、成長してから修正することは難しい。これは、古郡らの、現在食事のマナーが身に付いていると自覚している学生は、幼児期の家庭における食事のしつけの記憶数が多いという調査結果でも明らかとなっている³²⁾。つまり、食事のマナーを子どもに身に付けさせるためには、保育所と家庭が連携する必要があると考えられる。また、家庭と保育所共に問題と感じている項目を、食育計画立案に繋げることが必要である。

4. 子どもの偏食と保護者の偏食には有意な差が認められた。子どもは保護者の生活リズムや生活習慣の影響を強く受けるため、幼児期においては、子どもへの食育と共に、保護者への食育を行う必要がある。このことは、名村らが、保護者の食意識が幼稚園児の食生活、食関心に大きな影響を及ぼしていること、園児への食育には、まず保護者の食意識の改善が有効であると、報告している³³⁾。

第4章 保育所における養護と教育をふまえた食育マネジメントはじめに

第2章の特別臨地実習を通して保育所における食育の実態把握を行い、アレルギー対応や離乳食対応といった個別対応を行っている管理栄養士としての重要な業務が明らかになった。

また、第3章の保育士・調理担当者・家庭それぞれの食に関する意識や実態把握を行い、保育士・調理担当者・家庭それぞれの立場の状況、食環境や食生活の実態が明らかとなった。

そこで、これらの研究より、食事のマナーや偏食の矯正などを行うだけの食育ではなく、保育に食育を位置づけ、養護と教育を一体化させることを目的とした保育所における食育マネジメントの方法を提言することを目的とする。

I. 食育マネジメントの重要性

平成 20(2008)年に改定された保育所保育指針では、「第5章 健康及び安全」の中に「食育の推進」が項目としてあげられ、各保育所は食育を保育の内容として位置づけ、計画的に実践していくことが求められている。特別臨地実習での実践、食に関する調査において、食育をマネジメントする上では、保育所によって子どもの生活や食生活、家庭・地域社

会の背景が異なるため、子どもの実態をアセスメントし、そのアセスメント結果をふまえた計画を立案する必要があることがわかった。

また、計画を実践する上で、より効果を高めるには、食育を行う上での計画書を使用し、保育士と連携して行う必要がある。

そこで、食育の効果をあげるためには、書式を作成し計画的に実践することが必要であると考え、保育士と連携できるオリジナルの様式を作成し、食育をマネジメントする。

II. 保育所における給食の位置づけとその役割

養護と教育を担う施設である保育所には、保育所給食がある。保育者の一員として、給食管理や食育を行う調理担当者や、家庭・地域が相互に連携する必要がある。

保育所が推進すべき食育とは、「食」を通じた子どもの健全育成とされており、給食を通して食育を行う必要があるとされている。また、食育は保育の内容の一環とされている。

そこで、保育所給食を、保育所保育指針における関連の深い保育の計画の5つの領域（健康・人間関係・環境・言葉及び表現）や、保育所における食育の5項目（食と健康・食と人間関係・食と文化・いのちの育ちと食・料理と食）に位置づけて実践することにより、保育と食育を関連づけることができると考える。

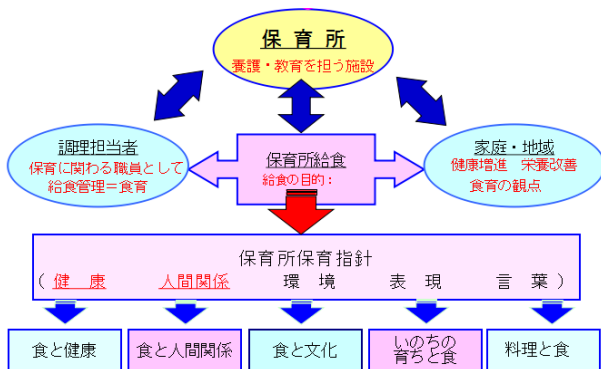


図18 保育所における給食の位置づけとその役割

III. 保育所における食育マネジメント

保育所における食育マネジメントを実施するためには、まず、幼児期の生活・食生活の実態や、家庭・地域社会の背景を把握し、計画を立てる。その計画を、養護・教育の場である保育や、献立・食育の場である給食の場に反映させ、給食を提供し、食育を実践する。食育実践後、実施内容を評価し、次の計画に活かすことにより、食育をマネジメントする。これは、酒井らが、食育は、保育所の全職員間で共通認識が形成され、一致団結する中で「食育の計画」をつくり、実践し、評価・ふり返しを通して計画を修正していくプロセスが重要である、と報告していることと一致している²⁷⁾。

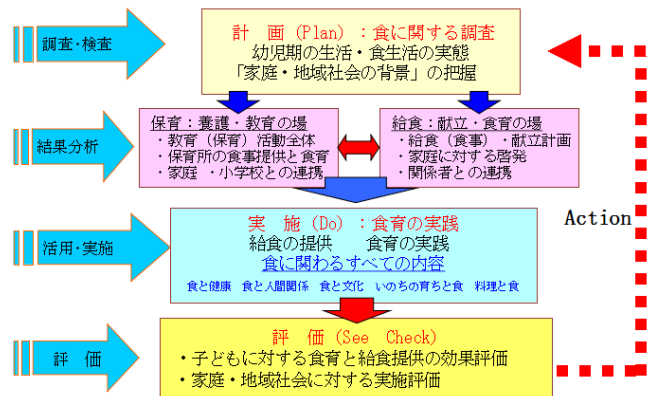


図19 保育所における食育マネジメント

IV. 食育実践のための様式と食育指導

1. 様式の作成

(1) 保育デイリープログラム

保育デイリープログラムとは、保育所での1日の流れであり、タイムスケジュールに沿って、子どもが何を行い、保育者がどのような援助や配慮をするのかを示したものである。

保育デイリープログラムには、3歳未満児、3歳以上児に分かれており、この保育デイリープログラムを基に、保育士は月案、週案、日案を立案する。保育の場面において、想定できないことが起こった場合、また、保育者によってクラスの指導に大きな差が生じないよう、マニュアル化されたものである。

食育も保育の一環と位置づけられるため、この保育デイリープログラムの中に食育を行う時間、内容を明記することにより、1日のうちの食育を明確にした（表5）。

特に配慮した点は、食育の内容を給食時間に繋げるために、給食時間の前に食育の時間を位置づけ、保育所における食事の提供ガイドラインに示されているように、給食を活用した食育となるようにした。

表5 保育デイリープログラム（3歳以上児）

時 間	3歳以上児	保育者の役割と配慮
07:30	入園準備、挨拶	入園準備のサポート、挨拶の促し、体調確認
08:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
08:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
09:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
09:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
10:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
10:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
11:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
11:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
12:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
12:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
13:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
13:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
14:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
14:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
15:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
15:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
16:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
16:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
17:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
17:30	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏
18:00	朝の活動（自由遊び、読書、歌など）	活動のサポート、読書の促し、歌の伴奏

保育所にある食育計画書は、保育士が行う食育のための様式であったため、保育所にある食育計画書を基に、オリジナルの様式を作成した。その様式を総社中央保育所へ提案をし、所長・主任保育士・管理栄養士の先生方のアドバイスをいただき作成した。

特に配慮した点を示す。

①食育計画：

子どもの姿は、アセスメント結果による子どもの実態を踏まえた月の保育計画と食育計画を立案する。食育を保育の内容の一環と位置づけるとされているが、保育所の方針としての保育の方向性と、その食とをどうつなげていくかが、現場の課題である³⁴⁾。

そこで、保育計画と食育計画の関連項目を示し、保育と食育が連携した計画になるようにした。

また、今日の食育のねらいでは、月の保育計画及び食育計画を可能にする食育計画を示した。

②指導形態：

栄養士のみ、保育士のみ、栄養士と保育士の協働の3種が考えられる。子どもの特性を熟知し、日常で子どもと接する時間の多い保育士と協働で行った場合が、より効果を高めると考える。これは、菊地も、保育現場での食育実践は、栄養士と保育士の連携により、健康や人間関係といった領域を越えて、豊かに展開しうる可能性があることが明らかとなったとの報告³⁵⁾がある。また、太田は、保育士、栄養士（管理栄養士）、調理員などの役割・連携が共通理解なく不明確では、食育そのものを効果的に達成することができない³⁶⁾、と報告している。そこで今回は、栄養士と保育士の協働で行う指導形態とした。栄養士、保育士のそれぞれの役割を示し、連携して行えるようにした。

③環境を構成する資料：

食育実践時に使用する媒体を示した。

④発達段階別指導：

幼児期は、発達段階で成長の度合いが異なり、発達に応じた指導が必要となる。このことは、香川が、幼児期は特に成長が著しく、年齢により、食事の様子が大きく異なるため、個性を大切にしつつ、年齢や発達段階に応じた適切な食育指導を行う必要がある³⁷⁾、と報告している。そこで、発達段階に沿った食育のねらいを設定することによって、年間計画による月の目標が同じ中で、発達に沿った指導が可能となる。

⑤特記事項：

保育所における食育は、集団対象で実施することが多いため、この食育計画書も集団対象の計画書である。しかし、離乳食やアレルギー対応などの個別対応に応じるために、特記事項の部分に個別対応の実際を示した。

⑥食育マネジメント：

アセスメント結果を反映した計画は「子どもの姿」、実施が「食育計画」、評価が「保育士の評価」、「栄養士の評価」に該当する。つまり、1枚の食育計画書で食育がマネジメントできるようにした。

(3) 献立計画書

保育所保育指針の中で、保育所は小学校と連携した指導が求められているため、学校給食の献立計画書³⁸⁾を参考に、保育所の実態に応じた様式にアレンジして作成した。

特に配慮した点は、以下の8点である。

①保育の計画への位置づけ：

食育を関連の深い保育の計画の5つの領域に関連づけた。

②献立のねらい：

子どもの立場で書き、献立を通して食育テーマが習得できるようにした。

③献立作成の理由：

指導者の立場で書き、食の問題点・実態、指導の必要性、指導の方向性を示すことで給食時間に繋げた。

④食育の要素：

献立の中に、意図的に指導が展開できる要素を示すことによって、献立を活用した食育となるようにした。

⑤献立を活用した食育の内容：

発達段階に沿った指導が重要であると考え、献立を活用して、保育の内容の5つの領域との関連指導ができるよう、発達段階別にテーマを示した。また、各領域において、発達段階に沿った指導ができるようにした。

⑥献立計画に用いるアセスメント：

子どもの実態が客観的に把握できる指標を示した。

⑦品質管理の評価：

設計時と提供時の重量を比較し、品質管理ができるようにした。

⑧給食管理と食育の一体化

献立計画書の左のページで食育実践のための食育計画、右のページで給食管理を行う上での献立計画となっており、献立計画書の中で給食管理と食育を一体化して行えるようにした。

表6 食育計画書（実践案）

表7 献立計画書

保育所給食献立計画書

月 食育指導 : 今月の食育目標を達成するための今日の食育テーマを設定する。

献立 : ①食育に関連した食育の実践に活用できる資料を示す。例えは、
 献立と食育の要旨
 献立管理(保護者の歴史や特記事項)
 調理上の注意事項

②献立を通して食育テーマが盛り込まれるように、園児の立場で書く。

③指導者の立場で書く。表の枠組み・実施・指図の必要性・指図の方向性を示すことで、給食時間に繋げる。

④献立の中に、食育が展開できる要素を示す。

⑤献立を活用して、保育の内容の5つの領域との展開目標ができるよう、実施段階別にテーマを示す。また、各領域において、実施段階に合った指導ができるようにする。

⑥子どもの実態が客観的に把握できる指図を示す。

給食表

月	日	献立	食育指導	給食	給食後
1月	11日	果物のよさ	冬によく食べる果物の種類やよさを知り、味わって食べることができる。	給食時間前10分間	①前回の学習内容「風邪予防と野菜の働き」を思い出す。 ②冬によく食べる果物を発表する。(果物の種類) ③果物のよさを知る。(果物のよさ) ④給食に期待感を持つ。
					↓
					①食育内容(果物のよさ)の復習をする。 ②給食にどんな果物があるかを発表させ、確認する。 ③味わって食べる。

2. 食育指導

1の(1)から(3)の書式を使用し、4歳児クラスを対象に、毎月1テーマで食育指導を行った。食育指導の方法を、所長、主任保育士、保育士、管理栄養士の先生方にご指導いただいた。その一例を示す。

□実施日 : 平成25年1月11日(金) 10時~10時15分

□指導者 : 担任保育士・栄養士

□対象児 : 4歳児 28名

□食育時間 : 給食時間前10分間

□指導場所 : クラス

□食育テーマ : 果物のよさ

□食育のねらい : 冬によく食べる果物の種類やよさを知り、味わって食べることができる。

□学習内容・活動 : ①前回の学習内容「風邪予防と野菜の働き」を思い出す。
 ②冬によく食べる果物を発表する。(果物の種類)
 ③果物のよさを知る。(果物のよさ)
 ④給食に期待感を持つ。

↓

□給食に繋げる内容 : ○食育内容(果物のよさ)の復習をする。
 ○給食にどんな果物があるかを発表させ、確認する。
 ○味わって食べる。

本研究のまとめ

第1章 保育所の今日的役割と動向では、食育に関わる法規、指針、ガイドラインは、平成16年から現在までの10年間で整備され、具体的に保育所保育指針や保育所における食育のガイドラインとして示されていた。その中で、食育が保育の一環として位置づけられ、その重要性が謳われていた。海外の食育に関わるガイドラインを見ると、オーストラリアでは、アレルギー対応のガイドラインが策定³⁹⁾されていた。このガイドラインでは、保育所でのアナフィラキシー防止に関わる対策や、リスクを最小化するための方策等について示されていた。また、子どもの健康支援のために、食は大変重要な位置を占め、食育の中核を担うのは栄養士が望ましいとされながらも、法的には栄養士の配置規定はなく、資格に関係なく調理担当者となされ、その位置づけ

がまだまだ明確ではない³⁹⁾のが現状であった。

第2章 特別臨地実習を通じた保育所における管理栄養士に関わる実践研究では、次の5つの課題を見出し、研究を深めることができた。

1つ目は、管理栄養士の業務内容を明確にすることが必要であった。第1章の文献研究でわかったように、保育所においては、法的には栄養士の配置規定はなく、資格に関係なく調理担当者となっているため、離乳食や食物アレルギー等の個別対応も調理担当者が行っていた。しかし、栄養士法で示されているように、管理栄養士の専門性を発揮するためには、法的に保育所における管理栄養士としての仕事内容が明らかにされる必要があることがわかった。

2つ目は、保育所と家庭の連携が重要であった。子どもの食事は保育所給食では完結せず、家庭での食事を担う保護者との連携が重要となる。これに関しては、ベルギーのフランドルでの研究でも、保護者・教員・保育所が共に連携することが必要であると報告されている⁴⁰⁾。保護者との連携に関しては、保育士が担うことが多いのが現状であったが、管理栄養士は食事に関しては専門的な知識を持っているため、今後は、管理栄養士が中心となり家庭との連携を図る必要があると感じた。

3つ目は、保育所保育指針の中では、管理栄養士も保育者の一員とされている。管理栄養士の業務は多岐にわたるが、栄養の専門的な技能に加え、保育者の一員としての資質が求められる。食育は保育の一環と位置づけられているため、食育を計画する上では、保育全体を知る必要があると感じた。しかし、管理栄養士は、食に関する知識は持っているが、保育の内容、子どもの成長発達、日常行動、養護・教育の意義、子どもの心理を理解した教育的配慮に関しては未熟である。これは、管理栄養士の養成課程の大学において、保育に特化した授業が組み込まれておらず、保育の基礎となる保育所保育指針に関して学ぶ場がほとんどないことも一要因であると考えられる。

4つ目は、保育にはデイリープログラムが必須である。1日の保育は、保育のデイリープログラムに沿って行われていた。食育の計画を保育の計画に位置づけるためには、保育のデイリープログラムの中に食育を位置づけることにより、給食時間に繋げることができた。

5つ目は、食育には計画書が重要であった。食に関する指針においても、食育を計画的に行うよう示されており¹⁾、食育を計画的に実施するためには、食育計画書や献立計画書が必要であった。しかし、実習時には、保育士が行う食育計画書しかなかったため、保育士と調理担当者が協働して行うことができるオリジナルの食育計画書を作成、使用した。食育を効果的に行うためには、調理担当者と保育士が協働することが最も効果を上げるもので、協働して実践展開するためには、計画的・系統的な食育計画書が重要な役割を果たすことが確認できた。

第3章 食に関する調査からみた現状と課題では、次の4つのことを習得した。

1つ目は、保育士を対象とした調査では、食育に関する指針の認知度や、業務内容においては保育士との連携や食育の実践において有資格者の割合が高かった。食育の年間計画がある者ほど、食育計画書を作成し、保育士と調理担当者が連携して食育を実施し、また、給食を活用して食育を実施していた。

2つ目は、調理担当者を対象とした調査では、管理栄養士・栄養士が配置されている施設は42.3%あった。食育に関する指針の認知度や、保育士との連携や食育の実践において有資格者の割合が高かった。第2章において、保育士と連携して食育を実践することが食育の効果を高めることがわかったので、食育実施において、より大きな効果を発揮するためにも、管理栄養士・栄養士の配置が望まれる。

また、食育年間計画がある者ほど、食育計画書を作成し、保育士と調理担当者が連携して食育を実施し、また、給食を活用して食育を実施していたことより、食育を行う上で計画書は必須であった。

3つ目は、調理担当者を対象とした調査、保護者を対象とした調査では、調理担当者が家庭で問題と感じていること、家庭が保育所の給食に期待することは共に食事のマナー、偏食が多かった。子どもの食事は、保育所の給食と家庭での食事と構成されているため、保育所のみで食育を実施するのではなく、保育所と家庭が連携することにより、効果を増す。また、家庭と保育所共に問題と感じている項目を、食育計画に繋げることが必要である。

4つ目は、子どもとその保護者を対象にした調査では、子どもと保護者の偏食には有意な差が認められた。幼児期においては、子どもの食事は保護者が作ることで、また、子どもは保護者の生活習慣の影響を強く受けるため、保護者への食育が必要である³³⁾。この調査結果を食育計画に反映させることが重要と考える。

第4章 保育所における養護と教育をふまえた食育マネジメントでは、食育に関わる法規、指針、ガイドラインは、整備されてきたものの、子どもの食に関する課題は山積しており、保育士も保護者も偏食や食事のマナー等の課題を抱え、保育所における食育に期待が寄せられている。

食育をマネジメントするためには、専門的な技能を有する管理栄養士が子どもの実態を把握し、その課題を保育の中で展開することが必要であると考える。

本研究をまとめると、子どもの実態を反映させた計画を立案し、保育士と調理担当者は連携した食育を実践し、評価に繋げることが必要である。また、栄養士法で管理栄養士に求められている個別対応にも耐えうる食育計画書が必須と考え、その様式を研究のまとめとして提案することができた。

以上、本研究の結果は、第56回岡山県小児保健協会研究発表会、日本幼少児健康教育学会第31回大会春季大会、第60回日本栄養改善学会学術総会、第19回保育園保健学会、日本幼少児健康教育学会第32回大会春季大会において発表した。

謝辞

本研究にあたり、懇切丁寧にご指導をくださいました宮原公子先生に心より深く感謝申し上げます。また、本研究に多大なご理解やご協力をいただき特別臨地実習にてお世話になりました総社中央保育所の皆様、インターンシップ実習にてお世話になりました二宮保育園の皆様、調査にてご協力をいただきました津山市保育協議会ならびに津山市内の保育所の皆様、岡山県内保育所調理担当者の皆様、本研究をまとめるにあた

りご指導を頂きました本学教員諸先生方に深くお礼申し上げます。

2014年1月31日

参考文献

- 1) 厚生労働省：保育所における食事の提供ガイドライン。2012.
- 2) 経済企画庁：国民生活白書。1990.
- 3) 厚生労働省：保育所保育指針解説書：フレーベル館。2008：9.
- 4) 厚生労働省：授乳・離乳の支援ガイド。2007.
- 5) 倉田 節子。スウェーデンのプレスクールにおける幼児教育・保育 ヒューマンケア研究学会誌。2013：4.
- 6) 内閣府：食育基本法。2005.
- 7) 西岡葉子、宮澤節子。応用栄養学実習書 第4版：学建書院。2007：71
- 8) 文部科学省：栄養士法。1947.
- 9) 厚生省：児童福祉施設最低基準。1948：63.
- 10) 西尾久美子・佐藤理紗子・小塚美由記・杉村留美子。保育所における「食」に関する現状と栄養士への要望についての研究 北海道文教大学研究紀要。2012；37：9-16.
- 11) 文部科学省：栄養教諭制度。2005.
- 12) 文部科学省：学校給食法。2008.
- 13) 土田美世子。保育所機能の歴史的変遷と子育て支援保育 京都光華女子大学研究紀要。2005；43：161-179.
- 14) 藤沢良知、倉上洋行。食育への誘い、e-Bookland.
- 15) 小口典典。子育て家庭を支える保育所給食の役割 医療福祉研究。2010：6.
- 16) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課長：「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」。2004.
- 17) 厚生省児童家庭局。保育所保育指針。1965.
- 18) 厚生労働省。保育所保育指針第1次改定。1990.
- 19) 厚生労働省。保育所保育指針第2次改定。2000.
- 20) 厚生省児童局。保育指針。1952.
- 21) 厚生省児童局：保育所運営要領。1955.
- 22) 厚生労働省。児童福祉法。1947.
- 23) 外務省：児童の権利に関する条約。1994.
- 24) 日本保育協会。保育所における食事の研究。2004.
- 25) 大森玲子、山崎久子、飯田有美、岩原祐子、永山ケエ子。保育園児の食生活等に関する実態調査 宇都宮大学教育学部教育実践総合センター紀要。2007；30：361-368.
- 26) 上杉幸世、稲葉理恵子。保育所における食育活動の現状と栄養士の関わり 大妻女子大学家政系研究紀要。2013；49：55-62.
- 27) 酒井治子。食育政策の推進を目的とした保育所における食育計画に関する研究報告書 児童関連サービス調査研究等事業報告書。2007：10.
- 28) 厚生労働省：「食を通じた子どもの健全育成（～いわゆる「食育」の視点から～）のあり方に関する検討会」報告書。2004.
- 29) 菊地恵子。保育園における食育のあり方に関する考察 日本保育学会大会発表論文集。2004；57：854-855.
- 30) 川上肇子、前田昭子。保育所園児の食生活の実態調査（第4報） 相愛大学人間発達学研究。2011：37-45.

- 31) 日本栄養士会. 平成26年度予算・税制等に関する要望の提出 日本栄養士会雑誌. 2014 ; 57 : 38.
- 32) 古郡曜子, 菊地和美. 保育所・幼稚園における食の思い出調査—家庭でのしつけとの関連をふまえて— 日本調理科学会誌. 2009 ; 42 : 410-416.
- 33) 名村靖子, 東根裕子, 奥田豊子. 保護者の食意識が幼稚園児の食生活、食関心に及ぼす影響 大阪教育大学紀要. 2009 ; 57 : 27-36.
- 34) 日本保育協会. 保育所食育実践集IV. 2010.
- 35) 菊地恵子. 保育現場における食育と保育の連携と展開 社会福祉法人 東京児童協会.
- 36) 太田百合子. 保育所の「年齢別食育指導計画」事例の検討と今後の課題について 保育科学研究. 2010 : 108.
- 37) 香川実恵子. 子どもの食育についての実態調査～保育所での事例より～. 松山東雲女子大学人文学部紀要 2010 ; 18 : 1-13.
- 38) 宮原公子, 土海一美. 献立計画書 学校給食, 2012: 25-35.
- 39) Vale S. Smith J. Said M. Dunne G. Mullins R. Loh R. ASCIA guidelines for prevention of anaphylaxis in schools, pre-schools and childcare. J Paediatr Child Health. 2013 ;49:342-5.
- 40) Vereecken C, van Houte H, Martens V, Wittebroodt I, Maes L. Parents' and teachers' opinions about the school food policy in Belgian Flemish nursery schools. Int J Environ Res Public Health. 2009 ;6:1268-81.